仕様

項目		仕様
電源		単相200V（50-60 Hz 共用）
消費電力		4,000 W
大きさ（約）		幅599 mm×奥行563 mm×高さ230 mm
ロースター焼き網	大きさ（約）	幅220 mm×奥行295 mm
	上ヒーターまでの高さ（約）	60 mm
質量（約）		20.5 kg

	左IHヒーター	右IHヒーター	ラジエントヒーター	ロースター
消費電力	2,000 W	2,000 W	1,250 W	1,550 W
火力調節（約）	8段階調節 120 W相当～2,000 W	8段階調節 120 W相当～2,000 W	3段階調節 340 W相当～1,250 W	手動：3段階調節 980 W相当～1,550 W
自動調理	――――	――――	――――	自動：自動調節
揚げ物温度調節（約）	――――	7段階調節 140～200 ℃	――――	――――
調理タイマー	1分～9時間55分	1分～9時間55分	1分～30分	1分～30分

●待機電力…ゼロ　※電源スイッチが「切」の状態。

■左･右IHヒーターと、ロースターまたはラジエントヒーターを同時に使うときは

総消費電力量が4,000Wを超えないようにするため、左･右IHヒーターの火力を自動的に下げます。

（右IHヒーターで揚げ物をするときは、揚げ物温度調節を優先するため、左IHヒーターの火力を自動的に下げます。）

愛情点検　長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を!

こんな症状はありませんか	ご使用中止
●焦げ臭いにおいがする ●触れるとビリビリ電気を感じる ●トッププレートにひび割れができた	故障や事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い求め先または修理ご相談窓口に点検をご相談ください。

便利メモ
おぼえのため記入されると便利です。

お買い上げ日	年　月　日	お買い求め先
品番	KZ-E32A2P	☎（　　）　―

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバーディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

※医療用ペースメーカーをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

製造元　パナソニック電工株式会社
パナソニック株式会社　IHクッキングヒータービジネスユニット
〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02−805
S1008Y0

Panasonic®

取扱説明書

IH クッキングヒーター（家庭用）

品番 KZ-E32A2P
（20Aタイプ）

保証書・設置説明書別添付

このたびは IH クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

■この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
特に「安全上のご注意」（8～9ページ）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。

■保証書は、「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、お買い求め先からお受け取りください。

■電気工事店または施工主より設置説明書を受け取り、設置完了後の確認項目をご確認ください。

かんたんIHブック

毎日使うから…**便利・清潔・快適に**

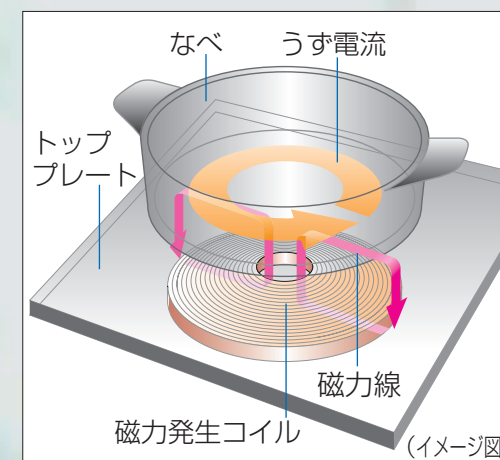
火を使わないから快適

● ふく射熱が少ないのでキッチンが快適。
また、直火がないので、立ち消えや引火の心配がありません。

揚げ物温度調節（右IH）やロースター自動（オート）調理で微妙な火加減をお手伝い

（☞ 19ページ・22ページ）

毎日のお手入れのしやすさに配慮

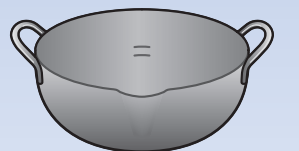
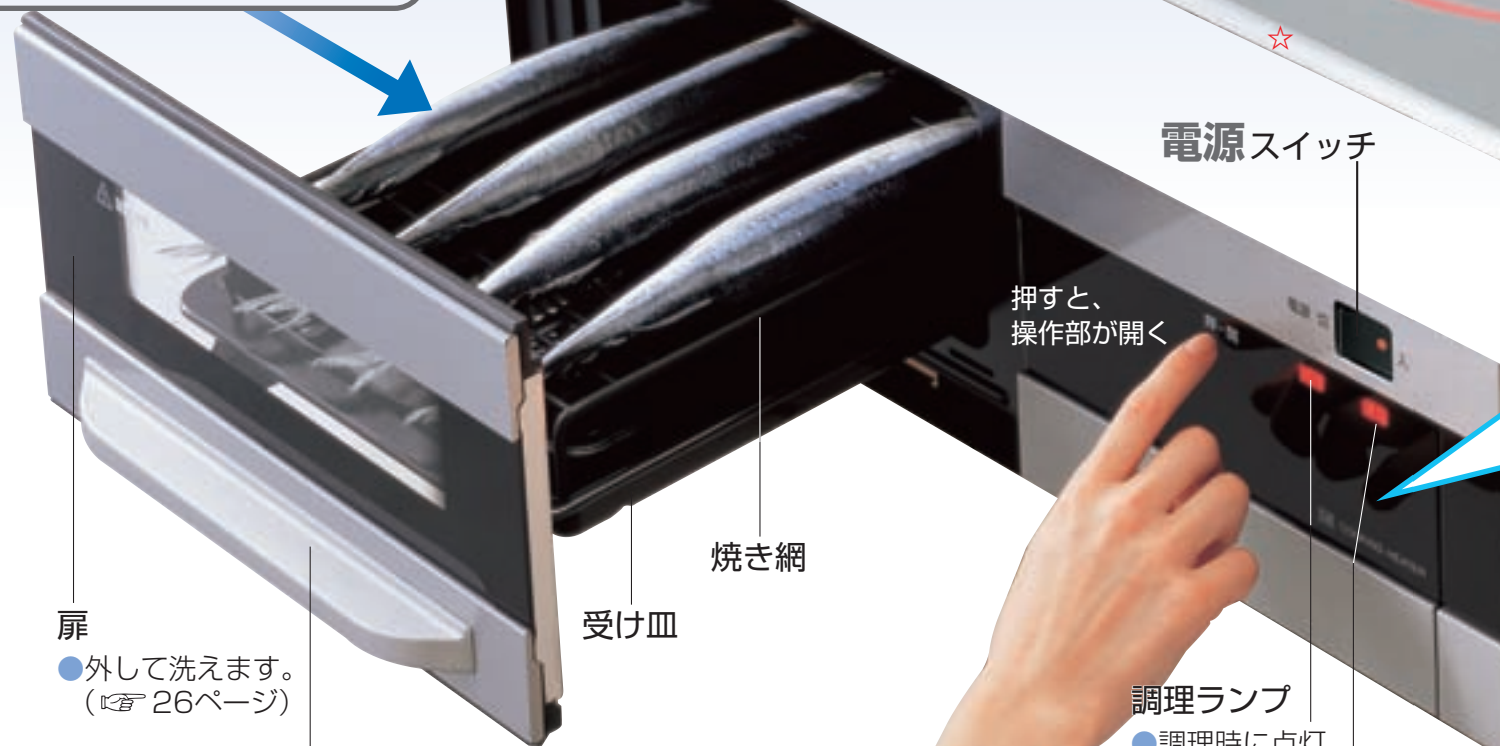
● 汚れたらサッとふけるトッププレート。
吸・排気パネルや吸気口は外して洗えます。（☞ 25ページ）

IH加熱のしくみ

IH（電磁誘導加熱）でなべ自体を発熱させます。

磁力発生コイルに電気が流れ、磁力線が発生。
↓
なべを通るときにうず電流が発生。
↓
電流がなべの電気抵抗で熱に変わり、なべが発熱。

もくじ

各部の名前

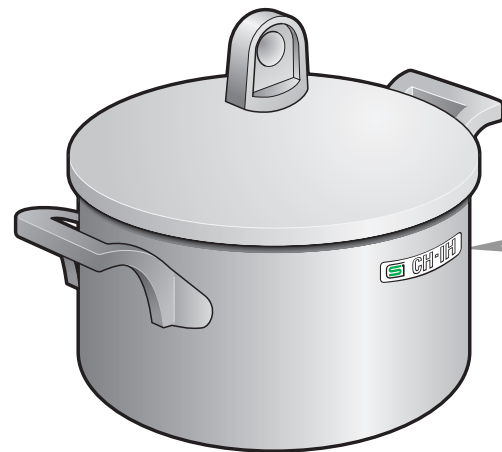
左IHヒーター
ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる
タイマー付き。
ラジエントヒーター
温める
●IHで使えない
アルミなべや小さい
なべが使えます。
●タイマー付き。
ご注意
●トッププレートが高温になります。
●ロースターとは、同時に
使えません。
右IHヒーター
ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる
タイマー付き。
揚げる
揚げ物がカラッと揚がる
温度調節機能付き。
付属品
IH専用天ぷらなべ…1個
●煮物・いため物などには
使えません。
光るリング
●なべを置く位置、
使用中のヒーターが
一目でわかります。
高温注意ランプ
●トッププレートが
熱くなると点灯。
●電源を切っても、熱い間は点滅。
※加熱時間が短いときは、熱くなっても点灯
しない場合があります。
吸・排気パネル（2枚）
ロースター
焼き魚など
●両面焼き。
●焼き魚が自動で
焼ける自動（オート）
調理付き。
●タイマー付き。
トッププレート
トップフレーム
凸マーク（☆4か所）
●目の不自由な方のための
なべを中央に置く目安。
電源スイッチ
押すと、
操作部が開く
焼き網
受け皿
扉
●外して洗えます。
（☞26ページ）
取っ手
調理ランプ
●調理時に点灯。
通電ランプ
●電源が入ると点灯。
操作部
オールロック時に表示
左IHヒーター
ロースター
ラジエントヒーター
揚げ物
右IHヒーター
●各ヒーター「切/入」キー
（使い方 ☞12、20ページ）
いたずらや誤操作を
防ぎます
ラジエントロック
●ラジエントヒーターのみロック。
オールロック（チャイルドロック）
●すべての操作をロック。
■ロックするときや
解除するときは
電源スイッチを入れて
キーを3秒間押す。
●ヒーターを使用中はロック
できません。

使えるなべは? 確認のしかた

見分け方のポイント

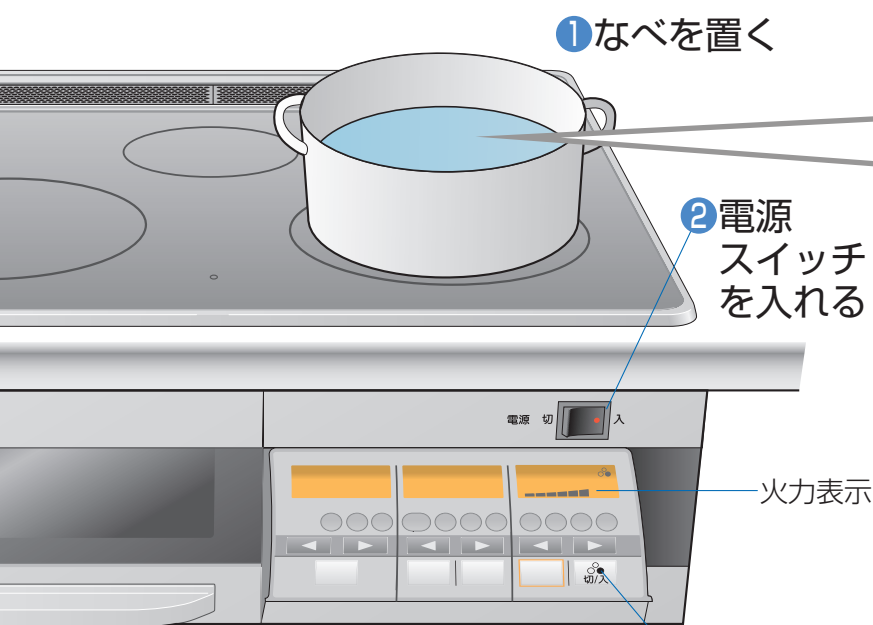
新しく購入するとき

市販のなべは…

マークを確認!

CH·IH　IH

財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター(200V)対応の商品です。

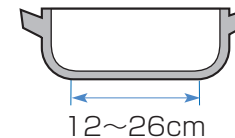
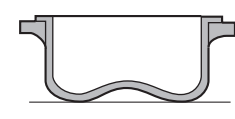
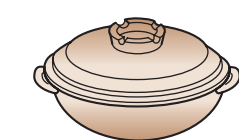
または
あっせんなべをお勧めします。

お手持ちのなべを確認するとき

なべに…

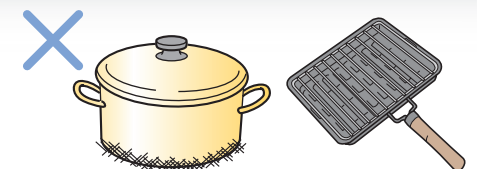
水を入れて加熱してみる!

○ 使えるなべは **火力表示が点灯**(加熱スタート)
●確認したら切る。

× 使えないなべは **火力表示が点滅**(1分後、表示が消え通電停止)

※左右どちらのIHヒーターでも確認できます。

ご注意

ホーロー加工品について
●空焼きしたり、焦げ付かせたりしない。
●底面にホーロー加工をした魚焼器は使わない。
(底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)

使えるなべは?

安全上のご注意 必ずお読みください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを、説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

 警告 「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

 「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を区分して、説明しています。

 してはいけない「禁止」内容です。

 必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

揚げ物をするときは次のことを必ず守る

- そばを離れない。
- 右IHヒーターの 揚げ物 切/入 キーで調理する。
- なべの底は、反ったり変形していないこと。
- 必ず、付属の「天ぷらなべ」か、あっせんの「感温天ぷらなべ」を使う。
- 油量は、500g（0.56L）以上。

ラジエントヒーターは、高温になります

- 使用中や使用後は、触れない。（高温注意ランプ点灯・点滅時は、特に注意）
- ふきんや新聞紙など、燃えやすい物を置いたり、直接食材を載せて調理しない。

トッププレート(ガラス製)には…

- カセットコンロ・ボンベ・缶詰などを置かない。（誤って加熱すると爆発します）
- 強い衝撃（上に乗ったり、物を落とすなど）を与えない。
  ➡ひびが入ったり、割れたら、手を触れずに電源スイッチとご家庭の電源ブレーカーを切り、すぐに修理依頼をする。

IHクッキングヒーターは…

- 可燃物を近づけない。
- 水をかけない。
- 取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない。
- 吸・排気パネルに、ピンや針金など金属製の物を入れない。
- 分解・修理・改造をしない。➡修理は、お買い求め先にご相談を。

注意

発火、やけど けがなどを防ぐために…

揚げ物をするとき（発火・やけどに注意！）

- 油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る。（加熱を続けると、発火します）
- 油の飛び散りに注意する。

- 他の機器（ガスコンロなど）で、あらかじめ加熱した油を使わない。（「油温度制御装置」が正しく働かず、発火の原因になります）
- 高温になっているなべに触れない。

ロースター部（中の物が燃えないように注意！）

- 受け皿には、水を入れる。
- 使用後はお手入れする。
（調理物・脂分が残っていると、発火するおそれがあります）

- そばを離れたり、必要以上に加熱しない。

万一、発火したら…

❶電源スイッチを切る。

❷吸・排気パネルをぬれたタオルでふさぐ。（このとき、扉の周囲から煙が出ます）

❸ご家庭のブレーカーを切る。

次のことは、しない

- ロースターの扉（ガラス面）に、水をかけない。（割れることがあります）
- 炎が消えるまで、扉は引き出さない。（空気が入り、炎が大きくなります）

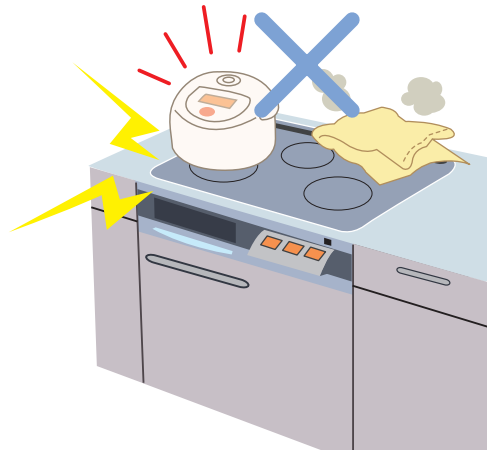
次の点もご注意ください

- アルミ箔なべ・レトルトパックや、アルミ箔・金属製スプーンなどなべ以外の物は載せない。（破裂してけがをしたり、赤熱してやけどの原因になります）
- なべを不安定な状態にしない。（落下すると、けが・やけどにつながります）
- 本体の前に物を置かない。（火災につながります）
- 使用中・使用後しばらくは、ロースターの扉など高温部に触れない。（やけどの原因になります）

- 心臓用ペースメーカーをお使いの方は、医師にご相談ください。（本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります）

使用上のお願い

IHヒーターを使うとき（全般）

■トップブレートの上で、電磁誘導加熱の調理機器を使わない
●IHジャー炊飯器、卓上型のIH調理器など。（磁力線により、本製品が故障します）

■使用中は磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ·テレビ·補聴器など。（雑音が入ります）
●カセットテープ·自動改札用定期券·キャッシュカード類など。（記録が消えたり、壊れます）

■キャビネット(本体下部)に調味料·食品などを置かない
（排熱により、調味料·食品などが変質します）

■吸·排気パネルの上に物を置かない
●フィルター（吸·排気パネル）目詰まり検知が働いて、通電を停止します。
●ロースター前面から煙が出たり、ロースターの取っ手が熱くなります。

■トッププレート·トップフレームに酸の強い食品が付いた場合は、すぐにふき取る
●ジャム·レモン汁·梅などを使った食品。（放置すると変色します）

■トップフレームをなべ底でこすったり、熱いなべを置かない
（傷付いたり、変色します）

■操作部に煮汁などをこぼしたまま収納しない
（煮汁が固まると、操作部が開かなくなります）

■冷えてからお手入れする
●使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱いため触れない。

■空だきしたり、加熱し過ぎない
（調理物が燃えたり、なべが破損します）

■なべの下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない
（温度調節機能が正しく働かず、焦げたり、燃えたりします）

■調理以外に使わない

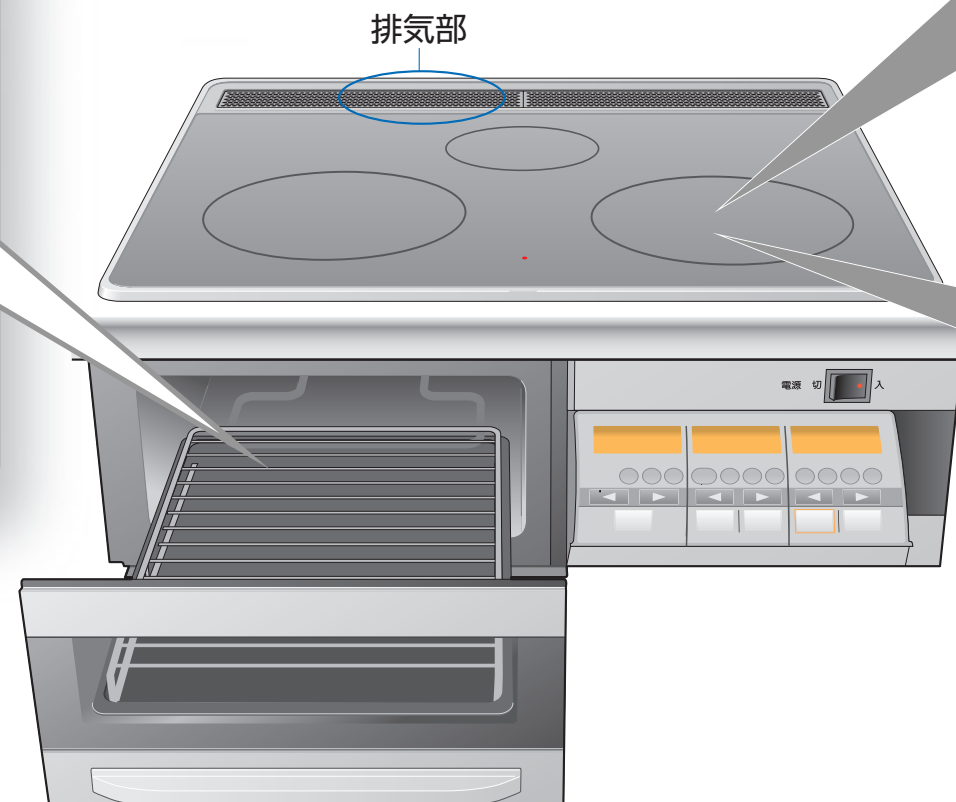
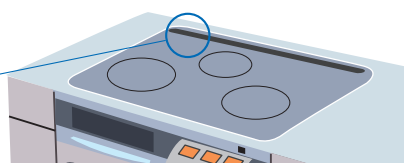
ロースターを使うとき

■高温部に注意する
●使用中、使用後しばらくは、扉・排気部などに触れない。
●たまった脂分を捨てるときは、脂にも注意する。

■扉の引き出しは、ゆっくりと
●持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出さない。（受け皿から水がこぼれます）

■受け皿には水以外を入れない
●グリル用小石など。（発火·発煙や、やけどをしたり、自動調理がうまくできません）

■グリル調理でアルミ箔を使う場合は、焼き網より奥にはみ出さないように注意する
（庫内の奥にあるセンサーが隠れると、温度が上がりすぎて発火することがあります）

■本機の下に後方排気方式のビルトイン電気オーブンレンジを設置している方へ
●IHクッキングヒーターを使っていなくてもオーブンレンジを使うと、排気部が熱くなるので注意する。

いため物焼き物をするとき

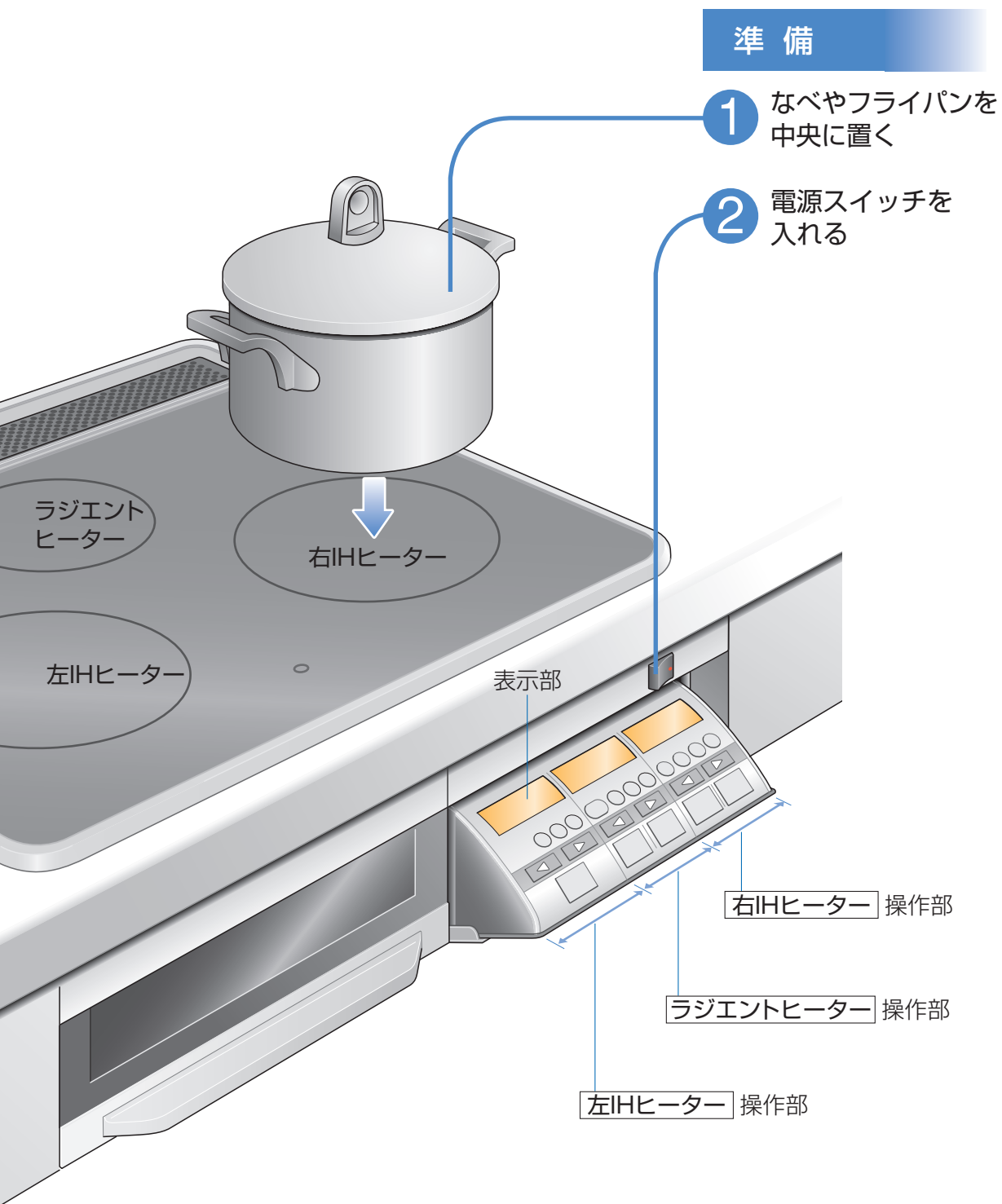
■そばを離れない

■予熱の火力を弱めにする（加熱し過ぎない）
●少量の油を入れて強火で加熱すると、油の温度が急激に上がり、発火します。
●なべ底が薄いもの·反っているものは、強火で加熱すると赤熱します。

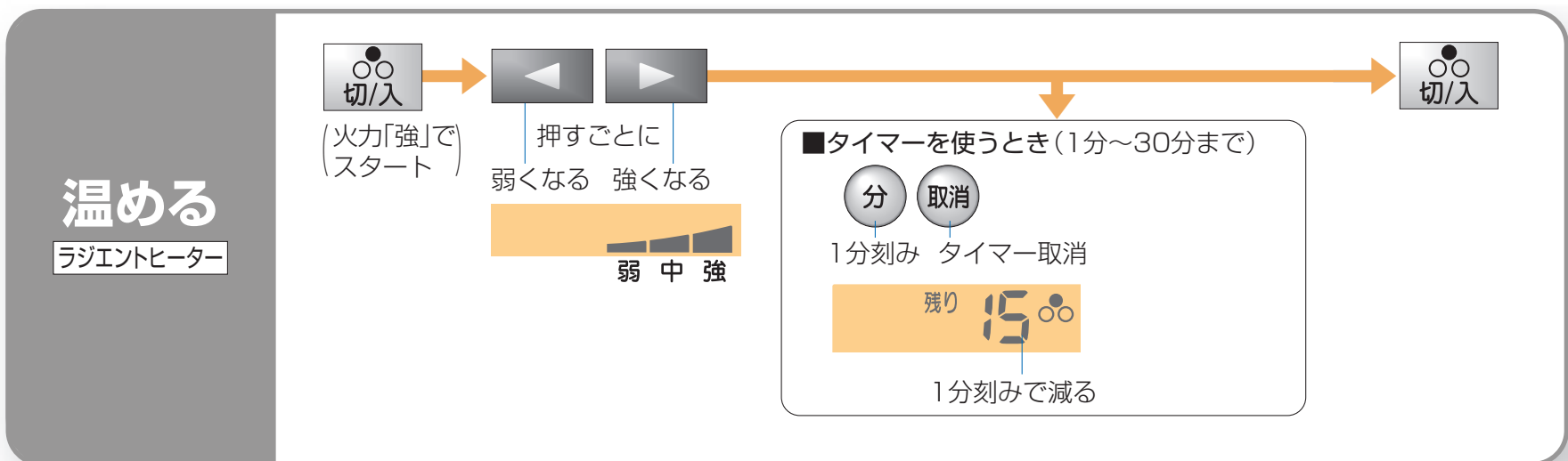
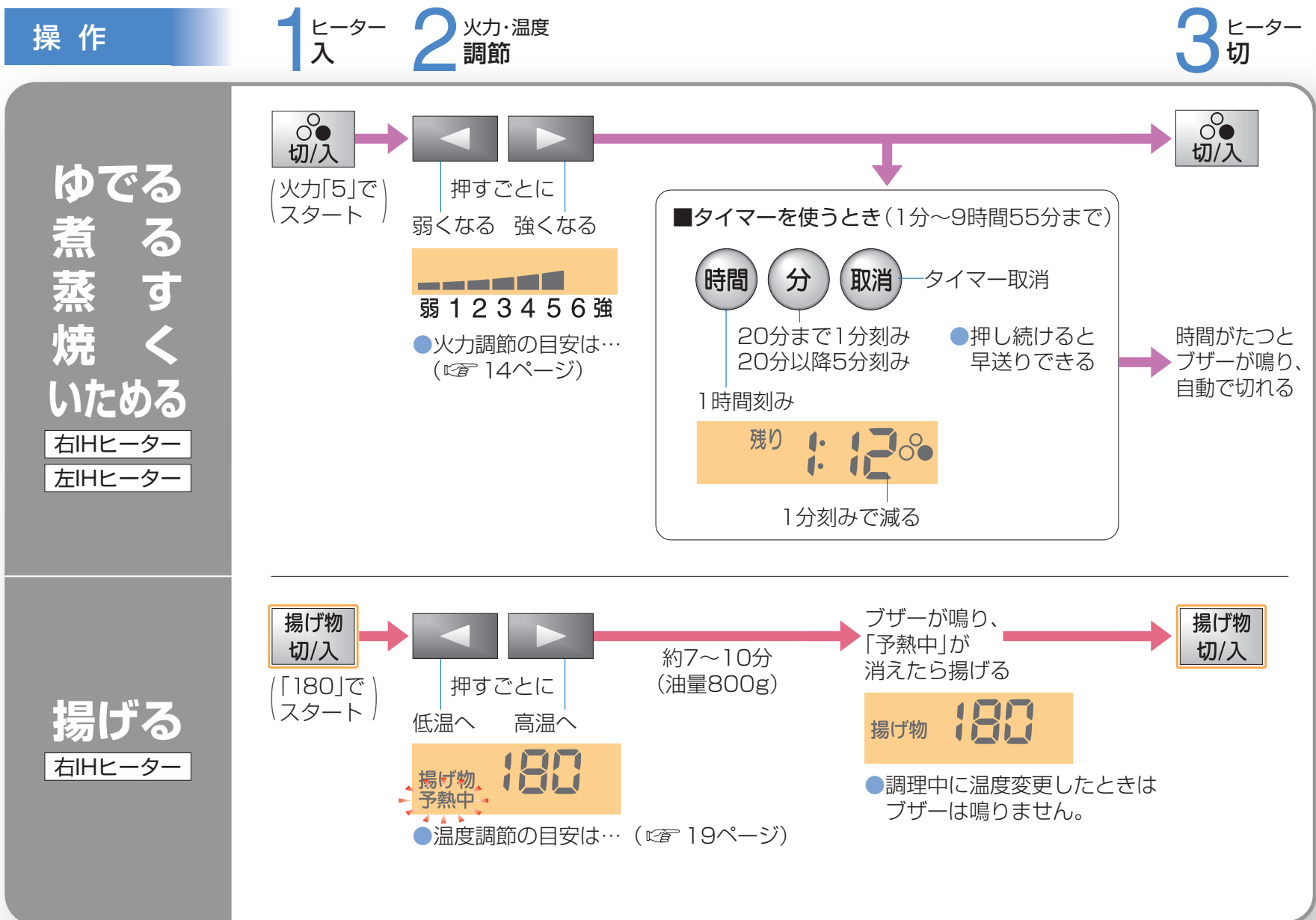
揚げ物をするとき

■油の飛び散りを少なくするために
●材料をきちんと下ごしらえする。（☞ 19ページ）
●なべの内側に水滴がついたまま油を入れない。
●油温が適温にならないうちに材料を入れない。（油温が上がってくると、油が飛び散ります）

■顔を近づけない

基本の使い方

ご注意

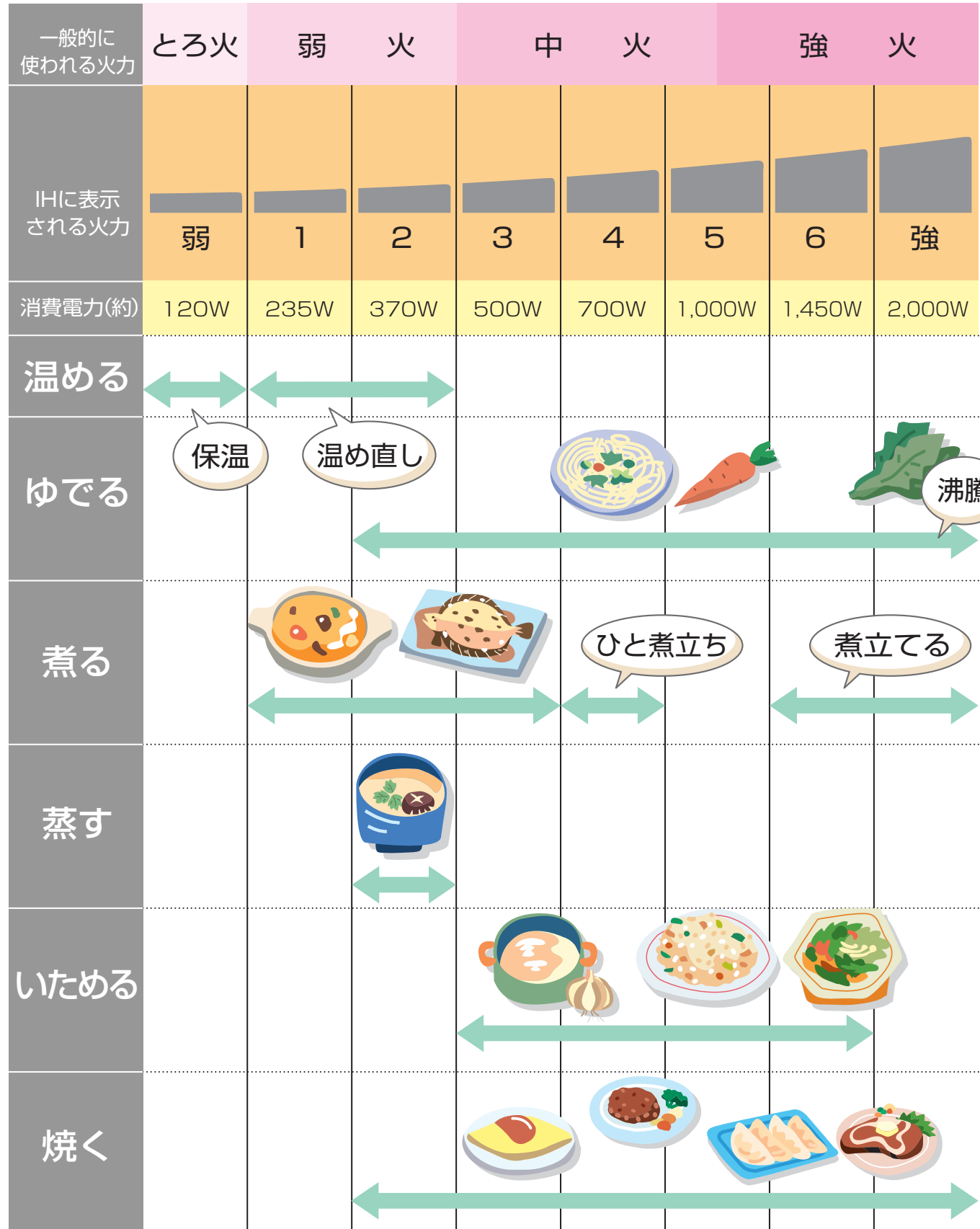
●水や調理物を加熱していると、急に噴き出すことがまれにあります（突沸現象と言われるもの）。やけどなどにご注意ください。
特にシチュー・みそ汁などを煮たり温めたりするときには、弱火でときどきかき混ぜてください。

IH調理のコツ

火力調節の目安

一般の料理本などで使われている「火加減」をIHで行うための目安です。

●なべの発熱量は材質により異なります。様子を見ながら火力調節を。
鉄➡ホーロー➡有磁性ステンレス(18-0)➡非磁性ステンレス一層なべ(18-8､18-10)の順で弱くなる。

一般的に使われる火力	とろ火	弱火		中火			強火	
IHに表示される火力	弱	1	2	3	4	5	6	強
消費電力(約)	120W	235W	370W	500W	700W	1,000W	1,450W	2,000W
温める	↔ 保温	↔ 温め直し	↔					
ゆでる			↔	↔	↔	↔	↔	↔ 沸騰
煮る		↔	↔	↔	↔ ひと煮立ち		↔ 煮立てる	↔
蒸す			↔					
いためる				↔	↔	↔	↔	
焼く			↔	↔	↔	↔	↔	↔

調理別のポイント

ゆでる

IHの高火力に加え、
なべ自体が発熱するので
早く沸騰します

火力「強」で沸騰させる

●沸騰したら材料に合わせ、火力・時間調節してゆでる。

タイマーが便利

メニュー例	沸騰まで	火力調節の目安
スパゲティ	火力 強	火力 4〜5 めんを入れてゆでる 8〜10分(めんにより調節)
葉菜	火力 強	火力 強 茎から入れ、葉がしんなりしたら取り出す
ゆで豚	火力 強	火力 2 アクを取りじっくりゆでる 40〜50分
根菜	火力 強(材料は水から入れる)	火力 4〜5 やわらかくなるまでゆでる

煮る

8段階の細かい火力を上手に使い分け

●煮立てるとき
➡火力 6〜強
●おでんなどサラッとした煮込み➡火力 2〜3
●シチューなどトロッとした煮込み➡火力 1〜2

焦げ付かないように
時々かき混ぜる

●温め直しも弱火でかき混ぜながら。
●みそ汁の温めは､なべ底のみそをかき混ぜてから火力 1〜2 で。
●突沸現象(☞12ページ)にご注意。

タイマーが便利　ときどきかき混ぜる

メニュー例	火力調節の目安			
煮魚	煮汁を煮立てる 火力 6	魚を入れて煮る 火力 2〜3 10〜15分		
おでん	材料を煮立てる 火力 6	じっくり煮込む 火力 2 2〜3時間		
ポトフ	豚肉をゆでてアクを取る 火力 強	豚肉がやわらかくなるまで煮込む 火力 2 約1時間 ➡	野菜を加えて煮立てる 火力 強	野菜がやわらかくなるまで煮込む ➡火力 2 30〜40分

●長時間の煮込みには、タイマーがお勧め。
「切り忘れ防止」(☞29ページ)が働いて途中で切れることがありません。

■IHヒーターより火力が弱いラジエントヒーターは、少量の調理に便利です
●火力調節は、弱(340W)･中(490W)･強(1,250W)の3段階。
●IHで使えない小さななべで牛乳･みそ汁を温めたり、1人分のどんぶり調理に。

IH調理のコツ　調理別のポイント

いためる

火力が強いので
すぐに高温になります

**予熱は火力4〜6
1〜2分で充分**
（油が少ないときは
さらに弱めの火力で）

- 材料の準備・段取りを整えてから予熱する。
- 油は充分になじませて。（フッ素樹脂加工されていないものは特に念入りに）

※予熱が長過ぎると、なべの変形・調理物の焦げ付きや、温度過昇防止が働いて火力が低下する原因になります。

フライ返しなどで
材料全体を返しながらいためる

- 材料がフライパンの底に留まると、焦げ付き・べちゃつきの原因に。

焦げ付きそうなときは
フライパンを
**浮かしたり
IHヒーターから
ずらす**

- 一度に多くの量をいためないように。

〈いため物〉

メニュー例	予熱	火力調節の目安
野菜いため	火力 6	材料をいためる 火力 6
炒飯	火力 5	卵・焼豚などご飯以外の材料をいためる 火力 5 ➡ ご飯を加えていためる 火力 6
チンジャオロース	火力 5	香味野菜をいため油に香りを付ける 火力 5 ➡ 材料を入れていためる 火力 6 ➡ 調味料を入れてからませる 火力 5
マーボー豆腐	火力 5〜6	香味野菜をいためて油に香りを付け、豆腐以外を入れていためる 火力 5〜6 ➡ 豆腐を加えて煮立てる 火力 6 ➡ 水溶きかたくり粉でとろみを付ける 火力 4

〈いため煮〉　　🕒 タイマーが便利　　ときどきかき混ぜる

メニュー例	予熱	火力調節の目安
肉じゃが	火力 4〜5	材料をいため合わせる 火力 4〜5 ➡ 水を入れて煮立てる 火力 5 ➡ やわらかくなるまで煮込む 火力 2〜3 🕒 25〜30分
カレー	火力 5〜6	材料をいため合わせる 火力 5〜6 ➡ 水を入れて煮立てる 火力 強 ➡ やわらかくなるまで煮込む 火力 2〜3 ➡ ルウを入れてとろみを付ける 火力 1〜2

焼く

火力が強いので
すぐに高温になります

**予熱は
1〜2分で充分**
（油が少ないときは
弱めの火力で）

- 材料の準備・段取りを整えてから予熱する。
- 油は充分になじませて。（フッ素樹脂加工されていないものは特に念入りに）

※予熱が長過ぎると、なべの変形・調理物の焦げ付きや、温度過昇防止が働いて火力が低下する原因になります。

メニュー例	予熱	火力調節の目安
ステーキ	火力 6〜強	片面につき約1分ずつ焼く（ミディアム程度） 火力 6〜強
ハンバーグ（たねを焼く）	火力 4〜5	片面に焼き色を付ける 火力 4〜5 ➡ 裏返してふたをし、中まで火を通す 火力 2〜3
ぎょうざ	火力 4〜5	皮に焼き色を付ける 火力 4〜5 ➡ 水を入れてふたをし、蒸し焼きにする（チリチリ音がしてきたらふたを取り、水分を飛ばす） 火力 4

焼きおにぎり・おもちを焼くとき

フライパンで
**様子を見ながら
焼く**

- 火力 3 で予熱して焼く。
- 途中でしょうゆを塗り、2〜3回裏返す。

- 火力 3 で予熱。
- ふたをして火力 3〜4 で焼く。

IH調理のコツ　調理別のポイント

焼く　卵調理のコツ

卵調理のコツ

ガスコンロの感覚よりも
弱めの火力で焼く

●火力 3~4 で予熱して焼く。
多めの油を入れて充分になじませる。
●フッ素樹脂加工されていないものは、特に念入りに。

卵焼き

余分な油をふき取って、適温を確認

●卵液を少し落とすとジュンと音がするくらい。
（温度が高過ぎるとくっ付きます）

焦げ付きそうなときは、卵焼き器を動かす

●トッププレートから浮かしたり、前後左右にずらす。

薄焼き卵は予熱を利用

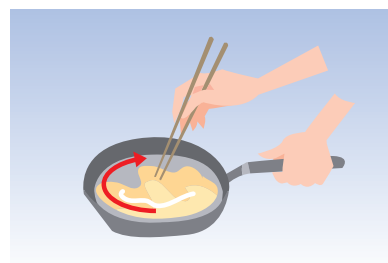
❶表面が乾いてきたら、トッププレートから離す。
❷裏返して、卵焼き器の余熱で焼き上げる。

オムレツ

油を切り、バターを加えて溶かす

●なべ肌にまんべんなく行き渡らせる。

卵を一気に流し込み、全体を混ぜる

●円を描くように、大きく素早く。

形を作るときは、フライパンを傾けてたたみ込む

●フライ返しを使うとたたみやすい。

揚げる

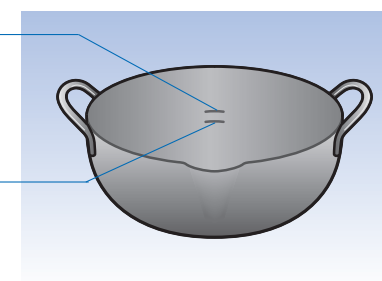
■温度調節の目安（付属の天ぷらなべ・油800gの場合）

温度調節を正しく機能させるために

必ず付属の天ぷらなべで
（または、あっせんの感温天ぷらなべで）

油は800gが基本

500g未満の油では調理しない。
（少ないと発火の原因に）

●なべは加熱部の中央に置く。
●なべ底が反ったり変形したら使わない。
●なべ底・トッププレートの汚れは取り除いて。
●トッププレートが熱いときに調理しない。
●予熱を始めたら油を継ぎ足さない。
●熱い油を使って予熱しない。
●何回か使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
●沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

揚げ物調理のコツと注意

■一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度までに

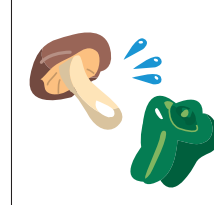
■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする

●材料に含まれている水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。

切り目などを入れる

〈えび〉
尾の先を切る。
〈ししとう〉
縦に切り込みを。
〈いか〉
皮をむき、両面に切り目を。
〈ゆで卵（うずらなど）〉
串などを刺す。

水分をふき取る

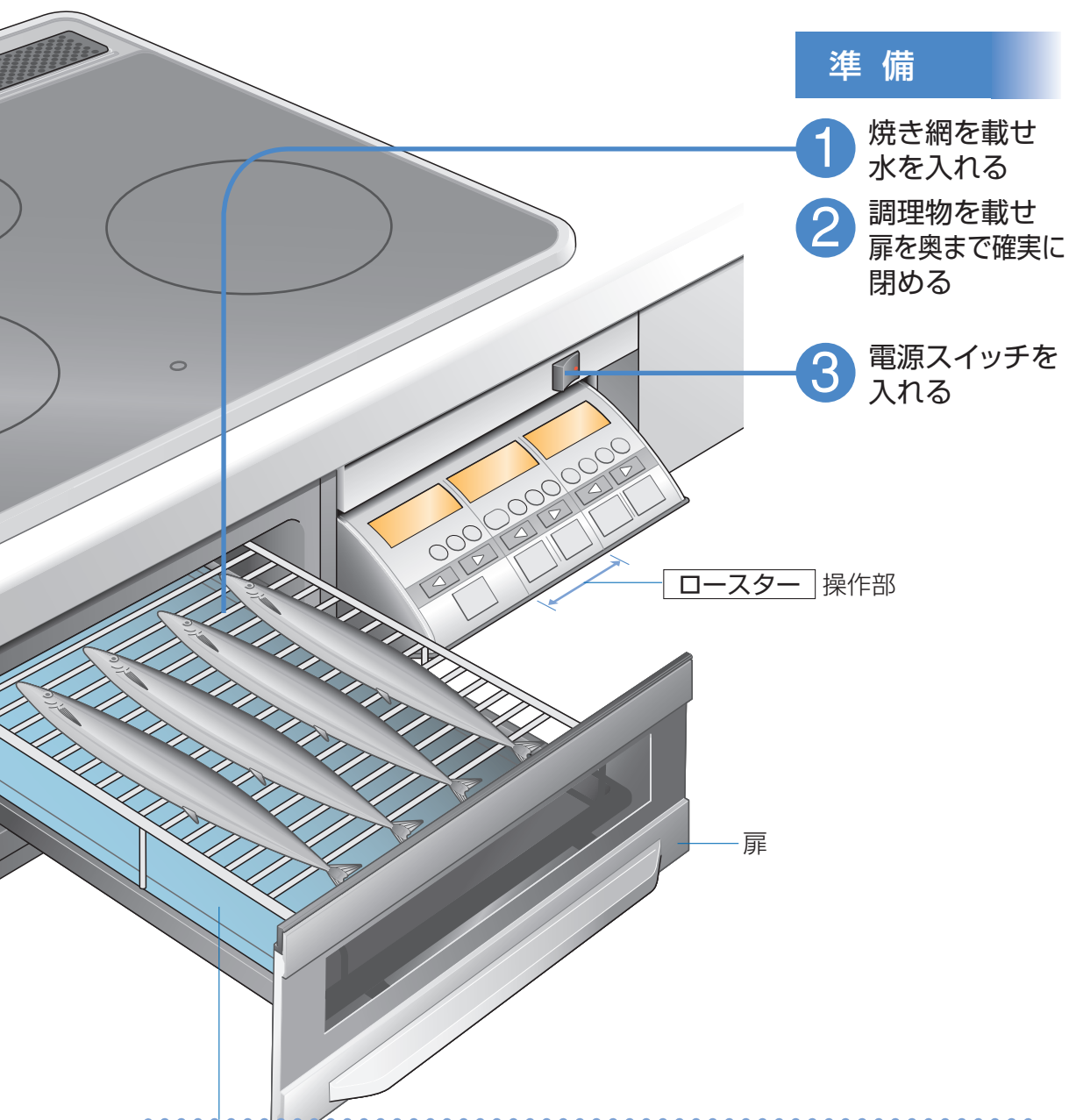
魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜。

ドーナツなどの生地は

必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。

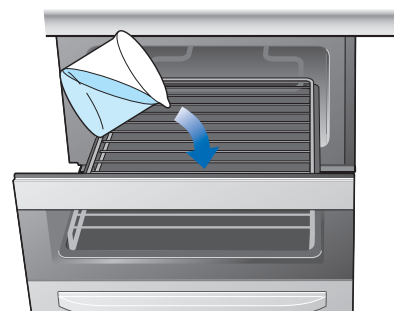
■揚げ過ぎに注意！

次の材料は、揚げ過ぎると破裂するので気を付ける。
●けんさきいか、するめいかなど　●コロッケ
●中が空洞の野菜（ししとう、おくらなど）　●ゆで卵（うずらなど）
なべに揚げ残しがないか、常に確認を。

ローースターの使い方

準備

受け皿には必ず水(約200ml)を入れる

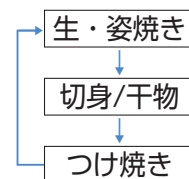
●水を入れずに使うと…
- ●調理物や落ちた脂分が燃えます。
- ●ロースター受け皿高温検知が働いて、通電が停止します。
- ●「自動」でうまく焼けません。

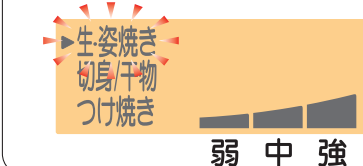
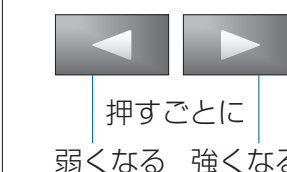
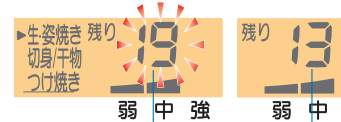
●続けて焼くときも、たまった脂分を捨てて水を入れる。

お願い

●自動調理中は扉を開けない。(うまく焼けません)
●脂分の多い魚を焼いたときは煙が多いため、30秒程度待ってから扉を引き出す。

操作

自動で焼くとき(焼き魚)

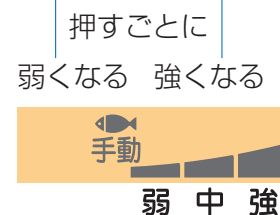
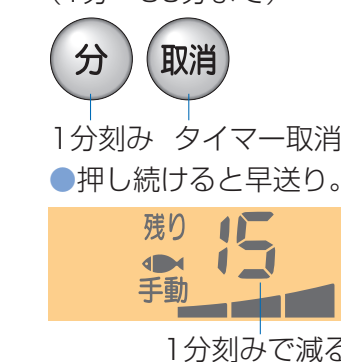
メニューを選ぶ 自動 → ヒーター入 切/入 → 焼き上がるとブザーが鳴り自動で切れる

●押すごとに…
生・姿焼き → 切身/干物 → つけ焼き
弱 中 強
●メニューと焼き加減の目安は…(☞22ページ)

■焼き加減を調節するとき
押すごとに
弱くなる 強くなる
弱 中 強

(点滅) (時間が確定すると点灯)
1分刻みで減る。

手動で焼くとき(焼きとり、焼きなすなど)

ヒーター入 切/入 (火力「強」でスタート) → 火力調節 → ヒーター切 切/入

押すごとに
弱くなる 強くなる
手動
弱 中 強
●火力の目安は…(☞22ページ)

■タイマーを使うとき(1分〜30分まで)
分 取消
1分刻み タイマー取消
●押し続けると早送り。
残り 15 手動
1分刻みで減る

時間がたつとブザーが鳴り自動で切れる

■自動メニューを選びまちがえたときは
- ●ヒーター「入」前は 取消 を押して、再操作する。
- ●ヒーター「入」後は 切/入 を押して、再操作する。
※30秒以上たっていたら手動で焼き直す。

■手動で連続して焼くときは
切/入 で切ってから受け皿に水を入れ、次の調理物を入れる。
- ●切り忘れ防止機能やロースター受け皿高温検知が働いて、通電が停止します。

お知らせ
- ●使い始めは、受け皿の滑りをよくするための油が煙やにおいとなって出ることがあります。
- ●ヒーターを切っても、内部の温度が高いときは約10分間冷却ファンの回る音がします。

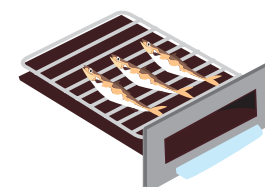
ロースター調理のコツ（焼き加減・火力の目安）

■同じ魚でも季節・鮮度・大きさ・脂ののりなどによって、焼けぐあいは変わります。
焼き加減を調節してください。

■調理物の種類・大きさ・数などによって、時間は変わります。様子を見ながら焼いてください。

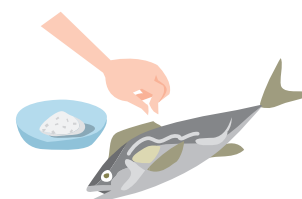
調理のポイント

自動／手動 共通

薄い部分は焦げやすいので
尾を手前に寄せる

こびりつき防止に
焼き網にサラダ油を塗る

- 厚みのある魚、貝類、野菜などは4cm以下にする。
- 冷凍の調理物は完全に解凍して焼く。
- はまぐりなど、開くとヒーターに当たるものは焼かない。

自動

焦げ過ぎや型くずれ防止に
姿焼きは尾ヒレにたっぷり化粧塩をする

火の通りをよくするために
切り身は皮に切り目を入れる

尾が反らないように
干物は皮面を下にする

焦げやすいので
つけ焼きはたれをふき取る

〈基本のたれ〉
- しょうゆ………大さじ4
- みりん…………大さじ3
- 酒………………大さじ1
- 砂糖……………大さじ2

みそづけは、みそを洗い流してふく

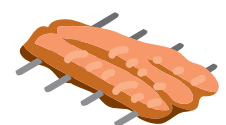
■焼き時間の例（焼き加減「中」の場合）

さんま塩焼き（1～4尾）	15～20分	あじ開き（1～2枚）	9～13分
甘塩鮭（1～4切）	9～13分	ぶりつけ焼き（1～4切）	11～13分

手動

加熱すると反るので
いかは切り目を入れる

- 大きいものは切り分ける。

あなごなどは串を刺す

皮付きの鶏もも肉は
皮に穴を開ける

- 皮を上にして焼く。

破裂を防ぐために
なすは表面に穴を開ける

焼きおにぎりは
4～5分たったら
ハケでしょうゆを塗る

■火力と焼き時間の目安　（タイマーが便利）

メニュー	火力	時間	メニュー	火力	時間
みりん干し（小6枚）	火力 弱	4～8分	焼きとり（6本）	火力 中	12～15分
みりん干し（中2枚）	火力 弱	6～8分	もも肉つけ焼き（2枚）	火力 弱	16～18分
うるめいわし丸干し（8～10尾）	火力 強	6～8分	もも肉塩焼き（2枚）	火力 中	16～20分
			焼きなす（3本）	火力 強	15～20分
いか姿焼き（2はい）	火力 強	8～10分	焼きいも（3本）	火力 強	20～25分
さざえつぼ焼き（5個）	火力 強	10～12分	焼きおにぎり（4個）	火力 強	10～15分

お手入れ トッププレート・本体・天ぷらなべ

●お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

トッププレート

軽い汚れ

絞ったふきんで、ふき取る

油汚れ

台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取る

●酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤・住宅用合成洗剤など)は使わない。(変色します)

取りにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉(ジフなど)を付け、丸めたラップやアルミ箔でこすり取る

■お手入れ用クリーナーを別売しています。

こびりついた焦げ付きに

品名：スーパーボンナミIHクリーナー（クリームタイプ）
品番：AD-KZ061(2本セット)
希望小売価格：1,995円(税込)

日常の油汚れや取りにくい汚れに

品名：ニプロガラストップ専用クリーナー（クリームタイプ）
品番：AD-KZ063(2本セット)
希望小売価格：1,680円(税込)

●いずれもお買い求め先にお問い合わせください。(2008年10月現在)
●それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

きれいにお使いいただくために
毎日必ずお手入れを…
調理物・油が焼き付くと取りにくくなります。

トップフレーム

調味料が付いたとき、すぐにふき取る
(放置すると、汚れが残ります)

アドバイス

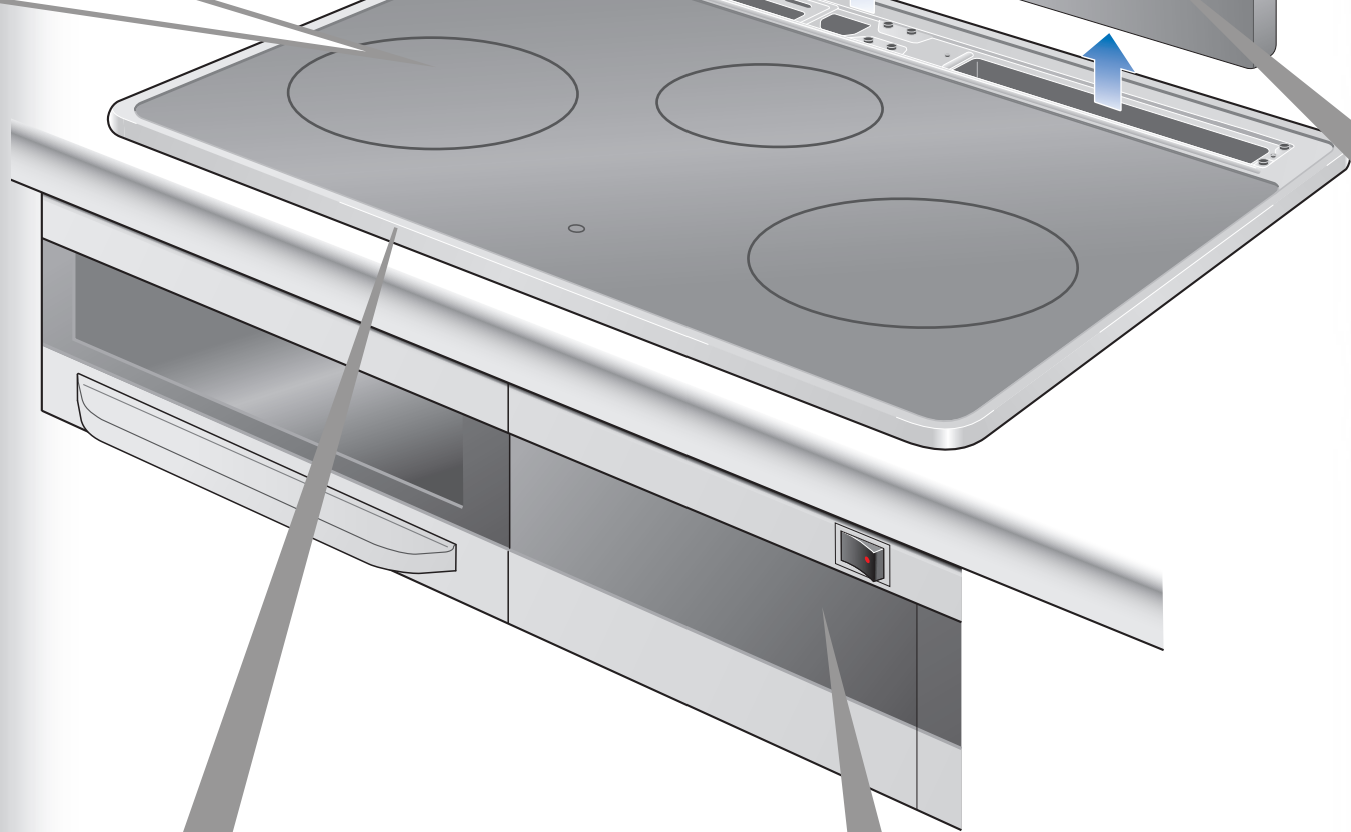
なべ底の汚れも取り除く

●トッププレートに焼き付いて汚れの原因に。

本体正面

台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取る
(放置すると、汚れが残ります)

操作部

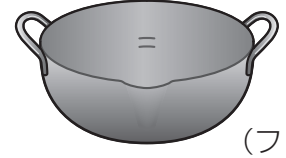
乾いた、やわらかい布でふき取る

吸・排気パネル

台所用洗剤(中性)を薄めてスポンジで洗う

●汚れて目詰まりしたまま使わない。
(フィルター(吸・排気パネル)目詰まり検知が働いて、通電が停止します)
●たわし・磨き粉は使わない。(表面が傷付きます)
●強い力で変形させない。

吸気口

台所用洗剤(中性)を薄めてスポンジで洗う

天ぷらなべ(付属品)

(フッ素樹脂加工)

1 **台所用洗剤(中性)を薄めてスポンジで洗う**

●金属製のたわし・スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジは使わない。
(フッ素樹脂がはがれます)

なべ底の汚れも取り除く

●汚れがこびり付いたまま使わない。
(油温がずれたり、揚げ物そりなべ検知が働いて、通電が停止します)

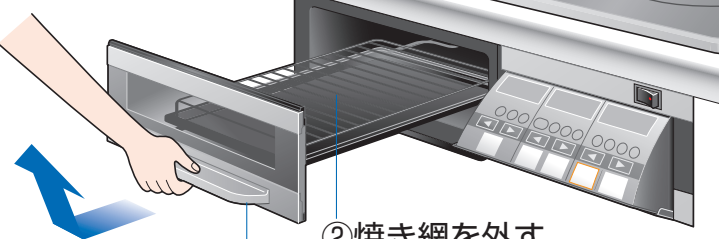
2 さび防止のため
水分をふき取り、食用油を塗る

●水分が付いたまま放置しない。(さびます)

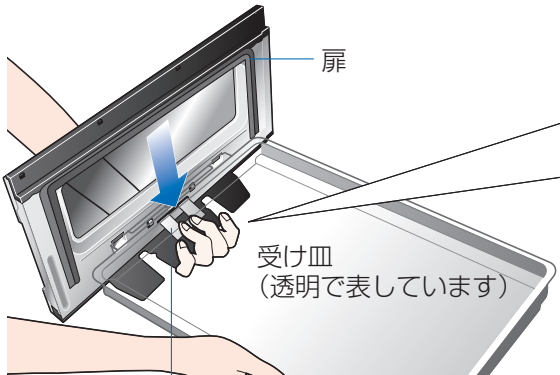
お手入れ　ロースター

焼き網は、ご使用のたびにお手入れを…
汚れが、こびり付くと魚が取れにくくなります。

ロースター部
（扉　受け皿　焼き網）

❶ 扉・受け皿・焼き網を外す

②焼き網を外す

①止まるまで引き出し
引き上げるようにして外す

アドバイス
●焼き網を水につけておくと、お手入れしやすくなります。

③受け皿の下側から
扉裏側の下にある板バネを
押さえながら

④扉を受け皿側に倒すようにして、ツメを外す

❷ 台所用洗剤(中性)を薄めてスポンジで洗う

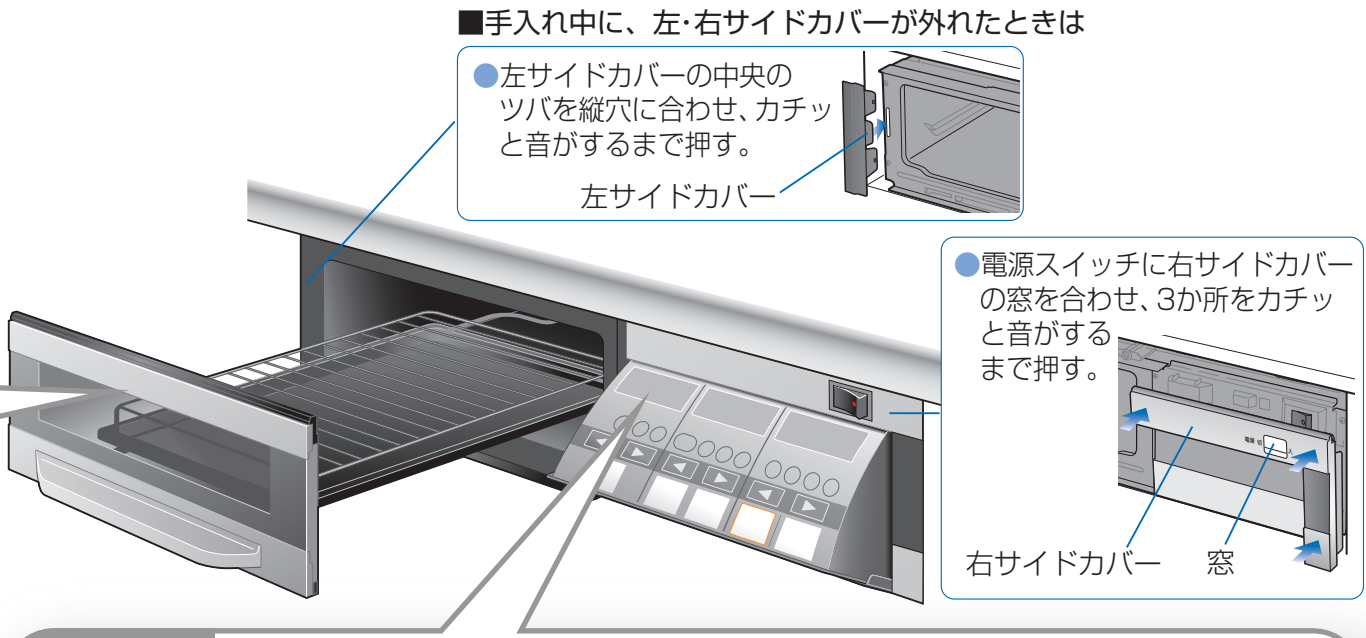
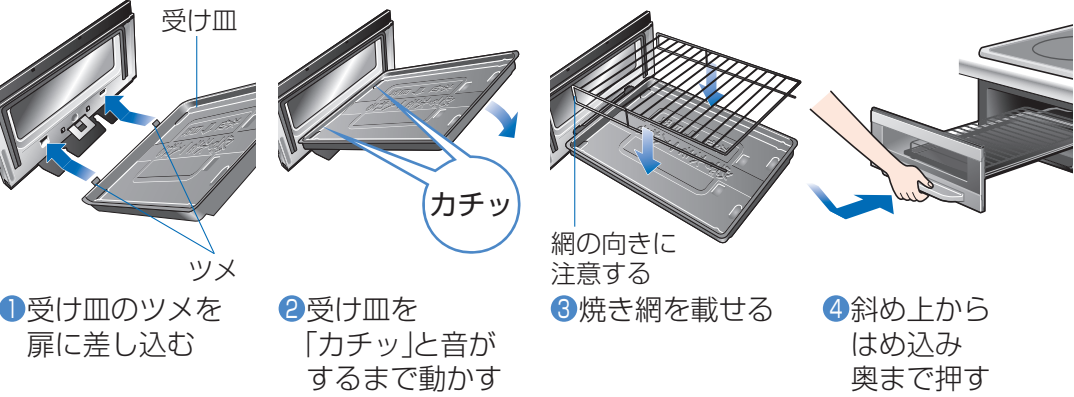
●たわし･磨き粉は使わない。（表面が傷付きます）
●焼き網をスポンジのナイロン面や、ナイロン製ネットに入ったスポンジでこすったり、食器洗い乾燥機に入れない。（フッ素樹脂がはがれます）
●扉を食器洗い乾燥機に入れない。（パッキン･樹脂部が変形します）

■取り付けるとき

❶受け皿のツメを扉に差し込む

❷受け皿を「カチッ」と音がするまで動かす

網の向きに注意する
❸焼き網を載せる

❹斜め上からはめ込み奥まで押す

■手入れ中に、左･右サイドカバーが外れたときは

●左サイドカバーの中央のツバを縦穴に合わせ、カチッと音がするまで押す。

●電源スイッチに右サイドカバーの窓を合わせ、3か所をカチッと音がするまで押す。

右サイドカバー　窓

庫内

❶ ロースター部を取り出す

❷ 台所用洗剤(中性)を薄めてふきんにしみ込ませてふき取る

部品の交換

お買い求め先にご相談ください。

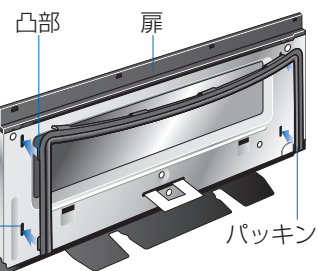
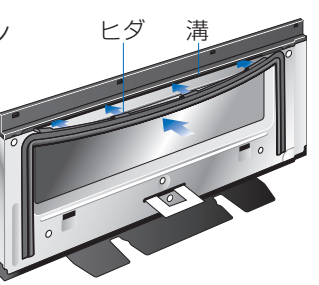
部品名	部品番号	希望小売価格
パッキン(消耗部品)	AZE99-307	1,050円 (税抜1,000円)
焼き網　(消耗部品)	AZC83-224	1,785円 (税抜1,700円)
天ぷらなべ	KZ-JJ112-307	2,100円 (税抜2,000円)

※2008年10月現在

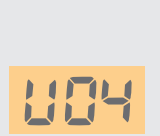
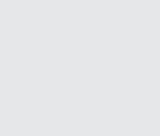
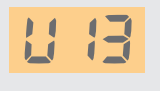
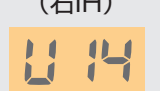
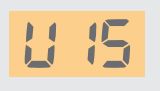
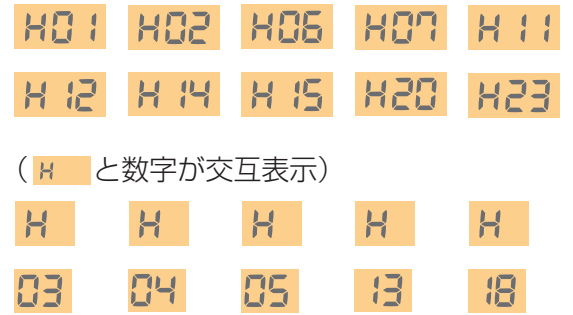
■パッキンを交換するときの目安

柔軟性がなくなったり、扉のすき間から煙が漏れ出したら交換する。

❶古いパッキンを引っ張って外す
❷新しいパッキンの凸部を扉裏側の穴に強く押し込む
（左右2か所ずつ）

凸部　扉　穴　パッキン

❸扉裏側の溝にパッキンを添わせる
❹ヒダ(4か所)を溝に差し込み、全体を完全に押し込む

●パッキンが外れていたり浮いていると、扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません。

次の表示が出たら…

■安全機能が働くと、「ピピ…」とブザーが鳴って、表示でお知らせします。

表示	原因	直し方	参照ページ
U04	**フィルター(吸・排気パネル)目詰まり検知** ●IHヒーター使用時に、吸・排気パネルをふさいでいたり、ほこりがたまっていたりして、本体内部の温度が高くなった。	●吸・排気パネルをふさいでいるものを取り除く。	–
		●吸・排気パネルを手入れする。(自動的に加熱を始めます)	25

●次の方法で直し、切／入キーで表示を消す。

表示	原因	直し方	参照ページ
U11	**ロースター受け皿高温検知** ●ロースター受け皿に水を入れていなかったり、途中で水がなくなった。	●焼けぐあいを確かめ、焼き足らないときは受け皿に水(約200ml)を入れて手動で焼けぐあいを見ながら焼く。	20
	●手動で連続して焼くときに通電を切らずに焼いた。	●切入でヒーターを切ってから、受け皿に水を入れて焼く。	
U (交互表示) 12	**ロースター異常高温検知** ●ロースター庫内の発火などで温度が異常に上がった。	❶すぐに電源スイッチを切る。 ❷吸・排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ。 ❸ブレーカーを切る。 ●炎が消えるまで扉を開けない。	9
(左IH) U 13 (右IH) U 14	**空焼き自動OFF** ●空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止する。 ※なべの種類により、停止までの時間が異なります。 ※火力が弱い場合や、なべの種類によっては、この機能が働かないことがあります。	●なべに調理物を入れて再度キー操作する。	–
U 15 または 表示に対し、油温が高く感じたり低く感じる	**揚げ物そりなべ検知** ●なべ底に約2mm以上の反りがあったり、変形している。	●底が反ったり、変形していないなべを使う。	19
	●トッププレートやなべ底に、異物や汚れがこびり付いている。	●異物や汚れを取り除く。	24
	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。	●トッププレートが冷えてから、揚げ物をする。	
	●熱い油を使って予熱した。	●常温の油を使って予熱する。	19
	●予熱を始めてから油を継ぎ足した。	●再度、温度設定し直す。	
	● で煮炊きや湯沸かしなどをすると、表示することがあります。		–

表示	原因	直し方	参照ページ
IHヒーターの表示部が点滅し、1分後に消灯	**なべなし自動OFF** ●なべを置いていない。 ●使用中に、なべを外した。	●なべを置く。	12
	●なべがヒーターの中央から大きくずれている。	●なべをヒーターの中央に置く。	
	●使えないなべを使っている。	●IHヒーターで使えるなべを使う。	6

■以上の処置で直らないときや H が出たときは…

表示	原因	直し方
H	H01 H02 H06 H07 H11 H12 H14 H15 H20 H23 (H と数字が交互表示) H/03 H/04 H/05 H/13 H/18	●電源スイッチを「切」→「入」してみる。 ●**表示が消えない場合は故障です** ➡電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容をお買い求め先にご連絡ください。

故障かな?

●故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。

■ヒーターが入らない・切れている

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
IHヒーターが入らない	●電源スイッチを入れていない。	●電源スイッチを入れる。	5
	●オールロックしている。	●ロック解除する。	
ラジエントヒーターまたはロースターが入らない	●ラジエントロックしている。	●ロック解除する。	5
	●ラジエントヒーターとロースターは、同時に使えません。(キーを押してもブザーが鳴り、受け付けません)		5
使用中にヒーターが切れていた	**切り忘れ防止機能** ●キー操作しないまま一定時間が過ぎると、ブザーで知らせてヒーターが切れます。 ●IHヒーター・ラジエントヒーター…約45分 ●ロースター…約30分	●再度、キー操作する。 ※長時間の煮込みにはタイマーをお勧めします。	–

故障かな？（続き）

●故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。

■火力が弱くなる

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
IHヒーターの 火力が弱くなる	**温度過昇防止機能** ●なべ底の温度が上がり過ぎると、自動的に通電をコントロールします。 （いため物・焼き物の予熱時間が長過ぎたときなどに、よく働きます） 温度が下がると、自動的に火力は強くなります。		–
	●左・右IHヒーターと、ロースターまたはラジエントヒーターを同時に使うと総消費電力が4,000Wを超えないようにするため、左・右IHヒーターの火力を自動的に下げます。 （右IHヒーターで揚げ物をするときは、左IHヒーターの火力を下げます） ●ロースターを同時に使うとき ●左IHヒーター：「強・6」➡「5」 ●右IHヒーター：「強」➡「6」 ●ラジエントヒーターを同時に使うとき ●左・右IHヒーター：「強」➡「6」 ● ▶ を押してもブザーが鳴り、火力は上がりません。		–
	●「IH用」と表示している土なべなど、IHヒーターが高温になるなべを使った。	●土なべは「IH用」と表示していても使わない。	7
ラジエントヒーターの火力が弱い	●ヒーターの温度が異常に上がることを防ぐために頻繁に通電をコントロールします。そのため、「強」（1,250W）に設定していても、30～40％火力が弱くなります。 ※ラジエントヒーターの中に見える黒い棒が、温度を検知するセンサーです。		–

■本体から音がする（冷却ファン）

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
電源スイッチを切ったあとも音がする	●本体内部の温度上昇を抑えるため、冷却ファンが作動しているためです。 温度が下がると、自動的に冷却ファンは止まります。		–
扉の周囲から風が出る	●冷却ファンが作動すると、吸・排気パネル以外に、扉や本体操作部の周囲からも風が少し出ます。		–

■その他

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
ラジエントヒーターやロースターがついたり消えたりする	●自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。		–
揚げ物の ●予熱時間が長過ぎる ●油温が低い	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。 ●使用して、茶褐色になったり濁った油を使った。 ●なべ底に揚げカスがたまっている。	●冷えてから、揚げ物をする。 ●できるだけ新しい油を使う。 ●揚げカスをこまめに取る。	19
加熱中に なべから音がする	●なべの種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。 （取っ手にわずかな振動を感じることがあります）	●なべの位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。	–
	●加熱中になべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがあります。		–

保証とアフターサービス　よくお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は　まず、お買い求め先へお申し付けください。

●転居や贈答品などでお困りの場合は
- ●修理は、「修理ご相談窓口」へ！
- ●その他は、「お客様ご相談センター」へお問合せください。

●**保証書**（別添付）
お買い上げ日・お買い求め先などの記入を確かめ、お買い求め先から受け取り、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

●**補修用性能部品** 6年 :弊社は、IHクッキングヒーターの機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り後6年間保有しております。

修理を依頼されるとき

「次の表示が出たら…」「故障かな？」（☞28～30ページ）でご確認のあと、直らないときは電源スイッチとブレーカーを切り、お買い求め先へご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

①品名「IHクッキングヒーター」　②品番
③お買い上げ日　④故障の状況（できるだけ具体的に）
⑤ H 表示が出たとき（故障）は、その表示内容

●**保証期間中は**：保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。

●**保証期間後は**：診断をして、修理できる場合、ご要望により修理させていただきます。
（出張診断のみでも料金がかかることがあります）

●**修理料金は、次の内容で構成されています。**
- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用です。
- 部品代　修理に使用した部品および補助材料代です。
- 出張料　ご依頼により、技術者を派遣する費用です。

●ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて
（☞裏表紙）

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.jp/support/

修理に関するご相談

パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- 電話をかけられますと、まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等の場合は、直接各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

使いかた・お買い物などのご相談

パナソニック　お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

- 電話　フリーダイヤル　0120-878-365
- FAX　フリーダイヤル　0120-878-236
- 携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

各地域の「修理ご相談窓口」

•地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地域	所在地	電話番号
北海道地区		
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631
東北地区		
青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1	☎(018)868-7008
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308
首都圏地区		
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5822
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東区東明1丁目8-14	☎(025)286-0180
中部地区		
石川	金沢市横川3丁目20	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)21-0622
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	☎(059)254-5520
近畿地区		
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)646-2123
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	☎(078)796-3140
中国地区		
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音1丁目13-5	☎(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	☎(083)973-2720
四国地区		
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544
九州地区		
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1919-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	天草市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	奄美市名瀬朝仁町11-2	☎(0997)53-5101
沖縄地区		
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0608